

## Persyaratan bahan baku tuna steak beku





## Daftar isi

Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Istilah dan definisi .....	1
4 Jenis bahan baku .....	1
5 Bentuk bahan baku .....	1
6 Asal bahan baku .....	1
7 Mutu bahan baku .....	1
8 Penyimpanan bahan baku .....	2

## Prakata

Standar Persyaratan bahan baku tuna steak beku ini disusun mengingat bahwa untuk mendapatkan produk tuna steak beku yang memenuhi standar, diperlukan bahan baku yang memenuhi persyaratan.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari:

- Instruksi Presiden RI No. 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan No. 363/Kpts/IK.120/5/90; 248/Menkes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden No. 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- Data dan informasi teknis dari pihak instansi terkait.



## Persyaratan bahan baku tuna steak beku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, istilah dan definisi, jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk persyaratan bahan baku tuna steak beku.

### 2 Acuan

- *Joint FAO/WHO Food Standard programme Codex Alimentarius Commission (CAC/CRP.28-1997).*

### 3 Istilah dan definisi

#### **bahan baku tuna steak beku**

semua jenis tuna yang dapat diolah untuk dijadikan produk berupa tuna steak beku

### 4 Jenis bahan baku

Bahan baku yang bisa digunakan sebagai bahan baku tuna steak beku adalah sebagai berikut :

- yellowfin tuna (*Thunnus albacores*),
- bigeye tuna (*Thunnus obesus*),
- bluefin tuna (*Thunnus thynnus* dan *Thunnus maccoyii*),
- albacore (*Thunnus alalunga*).

### 5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku tuna beku adalah berupa tunas segar/beku utuh atau disiangi.

### 6 Asal bahan baku

Bahan baku harus berasal dari perairan yang tidak tercemar. Perairan tercemar adalah perairan yang memerlukan tindakan pengawasan karena pencemaran bahan kimia, biologi, fisika dan biotoxin.



## 7 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik kesegaran sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- rupa dan warna : bersih warna daging cerah spesifik jenis tanpa bercak,
- Bau : segar spesifik jenis, mempunyai bau rumput laut segar,
- Konsistensi : elastis, padat dan kompak,
- Rasa : manis spesifik jenis.

## 7 Penyimpanan bahan baku

Apabila menggunakan bahan baku segar maka harus secepatnya diolah. Apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut maka bahan baku segar harus disimpan dengan es atau air dingin ( $0^{\circ}$  -  $5^{\circ}\text{C}$ ), saniter dan higienes. Sedangkan ikan tuna beku harus disimpan dalam keadaan beku pada suhu *cold storage* maksimum  $-25^{\circ}\text{C}$ .